

Numero codice ERSU : 20



Denominazione: Coscette di pollo biologico refrigerate SV (sotto vuoto)

Descrizione: Le cosce devono essere ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Le cosce costituite devono essere costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche.

Ingredienti: Coscette di pollo da minimo grammi 350 (con tolleranza del 10 % in più o in meno), prodotto biologico italiano certificato

Note: **La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana**

Confezionamento: Le cosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da Kg 5 circa. All'interno della confezione non è ammessa sierosità. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni da Gelo	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso medio unità (g)	350 (+/- 10%)
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico della carne
Odore	tipico della carne fresca

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	< 11 ufc/g
Limiti microbiologici	reg ce 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.